

Bienvenue & bon appétit!

Gouggra
SAINT-JEAN

RESTAURANT DE TRADITION
ALT.
1334

PLANCHETTES

A PARTAGER... OU PAS!

Valaisannes

Assiette mixte de viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse, fromage, pain de seigle et pickels

la petite - 20

la grande - 30

Viande séchée

Assiette composée uniquement de viande séchée de boeuf, pain de seigle et pickels

24

SALADES

Salade verte

simple, vinaigrette maison

La petite - 6 La grande - 8

Salade mêlée

composée, vinaigrette maison

La petite - 12 La grande - 16

Salade Basse-Cour

Poulet croustillant, croûtons, tomates cerises, parmesan & salsa verte

26

Salade Rivière

Truite gravelax et rilette de truite, agrumes, verdure et chips de riz

28

INCONTOURNABLES FONDUES

mélange maison de vacherin, gruyère et raclette d'anniviers, servies avec pain et pommes de terre et le coup du milieu!

Tradition

Vacherin, Gruyère, Raclette

28

Confite

à l'échalote

29

Sous-bois

aux champignons

30

Coup de moulin

aux trois poivres

29

Coup de soleil

à la tomate inspirée de la recette de Mado

29

Montagne

aux herbes & génépi

30

Mère-Grand

aux lardons, oignons et champignons

33

Paysanne ♥

à la tomate et aux lardons

33

prix voir ardoise

FONDUE INCORRECTE

Création hebdomadaire aux accords inattendus

5 CHF

PICKLES

Portion de légumes maison

Pas tous d'accord?

LE TOURNIQUET,

c'est 3 fondues différentes à partager

BURGERS & TARTARES

Burger Basse-Cour ♥

Poulet croustillant, fromage d'anniviers, verdure, pickels et sauce tartare. Avec salade.

28

Burger Potager

Galette de légumes, verdure, pickels, œuf au plat, et sauce yaourt aux herbes. Avec salade.

24

Burger Fermier

viande du moment, fromage d'anniviers, verdure, pickels et sauce à l'ail. Avec salade.

28

Tartare de bœuf

Recette classique, 180gr, avec toast et salade.

28

♥ Tartare de truite

Truite de vionnaz, agrumes, avec toast et salade.

28

AVEC FRITES MAISON: + 4 CHF

FESTIN

des enfants

1 plat + 1 sirop + 1 boule de glace

Poulet croustillant, frites et mini salade **15**

Steak, frites et mini salade **16**

Sauce au choix: Ketchup, Mayo, Tartare, Yaourt/herbe ou à l'ail



Sur commande 24h à l'avance, midi ou soir (min. 2 pers.).

FONDUE Anniversaire

Tranches de bœuf marinées façon viande séchée, bouillon aromatique, sauces maison, pommes de terre rôties et salade.

45.- / PERS

Pour les allergènes et composition des plats: posez nous vos questions! Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse.

DESSERTS & GLACES

Petites douceurs maison et glaces artisanales "les Oliviers"

4,5 CHF

BOULE DE GLACE

Vanille, Chocolat, Yaourt,
Châtaigne, Citron, Abricot,
Framboise, Fraise, Café,
Pistache, Caramel salé, Poire

Cheesecake

caramel de fruit

10

Fondant mi-cuit

chocolat praliné

10

Crème double

meringue, fruits,
coulis, creme double
de Gruyère

12

Frappé

glace au choix,
lait & chantilly

8

Coupe Valaisanne

2 boules abricot
et eau-de-vie
d'abricot

12

Coupe Williams

2 boules poire et
eau-de-vie de poire

12

Coupe Gourmande

éclats de cookie,
1 boule vanille,
1 chocolat, chantilly
et caramel salé

12

Mont Blanc Illhorn

1 boule châtaigne,
vermicelles,
meringue et
chantilly

12



OUVERTURE DU RESTAURANT

Ouvert 5 jours sur 7 - fermé les mardis et mercredis

Du jeudi au lundi*

Midi: 11h00 - 15h00

Soir: 18h00 - 22h00

Samedi et dimanche

11h00 - 22h00 en continu

Carte réduite l'après-midi

*cuisine ouverte de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h30

